



DIOSNA-Spiralknetter Typ SPV 120 AF

- Bj. 2010
- für max.: 75 kg Mehl
- **inkl. 1 Stk. Bottichwagen für SPV 120 A, ausfahrbar**
- Lenker V2A, Rollen Vulkollan
- Bottichinhalt: 180 ltr.
- Lackierung: Glattlack, weiß RAL 9002
- Fahrbare Ausführung
- Kopf hydraulisch heb- und senkbar
- Bottich hydraulisch verriegelt mit Zange
- Knetspirale in Edelstahl
- Staubabdeckung
- Folientastatur mit CS 03 Klartextanzeige
- Knetzeitwert: 67 W/kg Teig
- Werkzeugmotor: 4,0/8,0 kW
- Bottichmotor: 0,3/0,45 kW
- Hydraulikmotor: 0,75 kW
- Absicherung: 35 A träge
- Spannung/Frequenz: 400 V / 50 Hz
- B: 790 x T: 1.400 x H: 1.505/1.945 mm
- gebraucht, serviciert, funktionstüchtig

Sonderpreis: € 29.500,-- exkl. MWST
ab Firma Karner

AUSSTELLUNGSMASCHINE

DIOSNA-Spiralknetter SP 120 D – Digital

- Teig max. 120 kg
- Mehl max. 75 kg
- Bottichinhalt: 180 l
- Knetzeitwert: 67 W/kg Teig
- Werkzeugmotor: 4,0 / 8,0 kW, 18 A
- Absicherung: 35 A, träge
- fahrbare Bauweise - Fahrrollen Polyamid
- Bottich und Knetspirale Edelstahl, rostfrei
- Bottich mit Staubabdeckung
- Automatik mit Drucktasterbetätigung
- Und 2 Digital-Zeituhren mit Synchronmotor mit automatischer Um- und Abschaltung
- Lackierung Glattlack weiß RAL 9002
- 400 V / 50 Hz, 70 db(A)
- Abmessungen:
B: 800 x T: 1.270 x H: 1.300/1.900 mm



Preis: € 12.500,-- exkl. MWST
ab Firma Karner



WP-KEMPER-Teigstrangmaschine Typ QUADRO FILIUS

- Teigteilmaschine für eckige, rustikale Produkte
- Bj. 05/2010
- Absicherung 16 A, träge
- Leistung: 0,75 kw, Kabellänge: 3 lfm
- Gewichtsbereich: bis 360 g,teigabhängig

Preis: € 15.900 ,-- exkl. MWST
ab Firma Karner



- 1- 2- 3-reihige Arbeitsweise möglich
- die Bestreuung ist integriert und erfolgt manuell, genauso wie das Einlegen des Teiges und die Abnahme der Teiglinge.
- Druckluftanschluss: 6 - 8 bar Betriebsdruck erforderlich 50 L/min. Verbrauch
- Außenmaße in Arbeitsstellung ca.: B/T: 745 x L: 2.707 x H: 1.801 mm mit aufgestelltem Auslaufband: L: 1.870 x H: 2.435 mm

VORFÜHRMASCHINE

KÖNIG-MINI-REX-Multi AB

- Die kompakteste automatische Teigteil- und Wirkmaschine möglicher Gesamtgewichtsbereich von 11,5 bis 330 g, teigabhängig
- 1-2- und 3-reihige Arbeitsweise möglich
- vorbereitet zur Aufnahme von Wechseltrommelleisten
- vorbereitet zur Aufnahme von Wechselschleifplatten
- Rollenwalzeneinzugstrichter für max. ca. 15 kg Teigfassungsvermögen, mit Lichtgitterabsicherung gegen Eingriff (Eingriffschutz)
- Stundenleistung fest eingestellt auf 20 Hübe/min. d.h. bis max. 3.600 Stück bei 3-reihiger Arbeitsweise bzw. 2.400 Stück bei 2-reihiger Arbeitsweise, bzw. 1.200 Stück bei 1-reihiger Arbeitsweise
- Steuereinheit mit Microcontroller und Touchpanel mit 3-stelliger Digitalanzeige mit den folgenden Steuerungsmöglichkeiten:
 - * Wirkgeschwindigkeit
 - * Mehlmenge
 - * Wirkdruck
 - * Wirkzeit
- Teiggewicht manuell mittels Handrad einstellbar
- Schleifexzentrizität manuell einstellbar
- Schnellzugriffstaste für alle Maschinenparameter, mit Betriebsstundenzähler
- glatte, hygienische Edelstahlverkleidungen
- Auslaufband aus Kunststoff, hochklappbar – mit aufgebauter Teigabnehmerrolle
- Nirosta-Untergestell mit Rädern
- Nennleistung: 0,75 kW, 3 x 400 V + N + PE, 50 Hz, 3 A
- Abmessungen: L: ca.1790 x B: 660 x H:1.045 mm (Höhe Auslaufband)
- Gesamthöhe ca. 1.800 mm, Gewicht: 300 kg
- **inkl. 2 Werkzeugsätze**



Preis: € 28.500,-- exkl. MWST
ab Firma Karner



AUSSTELLUNGSOFFEN

WACHTEL-Stikkenofen Typ Compact 1.10 F

- Bj. 2014
- öl- oder gasbeheizt
- Stikkenofen mit drehendem Stikkenwagen
- **20 Backbleche, Blechgröße 580 x 980 mm**, Bodenplatte aus massivem, 8 mm Edelstahl. Drehteller mit Arretierkugel und Bodenlager
- Lieferung stehend oder liegend komplett montiert
- Backfläche: ca. 12,0 m²
- Ofenlänge: 1780 mm
- Ofenbreite: 1.780 mm
- Ofenhöhe: 2.500 mm
- 3-seitig anstellbar
- **Haube mit Ventilator**
- **IQ-Touch Programm-Steuerung**
- **Tür Anschlag links**
- **Flowmeter** (Wasserzähler)
- ohne Brenner



**Sonderpreis: € 29.900 ,--exkl. MWST
inkl. Montage**



NEU IM SORTIMENT !!!!!

PARAFFINUM – SPRAY

Der „Allrounder“ unter den Schmiermitteln

Jetzt exklusiv bei uns zum

Aktionspreis von Euro **19,80** exkl. MWST



Alle Preise verstehen sich: **AB FIRMA KARNER.**



Zwischenverkauf behalten wir uns vor.



Gewährleistung: 6 Monate, ausgenommen Verschleißteile

Impressum: Medieninhaber, Eigentümer und Herausgeber: **Karner Bäckereitechnik GmbH & Co KG**
 Hochstadl 190, 8224 Kaindorf bei Hartberg
 Tel: +43 (0)3334/2783-0 Fax: +43 (0)3334/2783-4
 Email: office@bt-karner.at Homepage: www.baeckereitechnik.at
 UID-Nr.: ATU45800502, FB-Nr.: FN175145t

www.baeckereitechnik.at